38e Année. — Tome LXXV. N° 1938 Paris, 20 Août 1931

REVUE DE VITICULTURE

LA DEFENSE ET LA PROPAGANDE EN FAVEUR DU VIN DANS LES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

M. Mario Roustan, ministre de l'Instruction Publique et des Beaux-Arts, adresse aux instituteurs et aux professeurs des divers ordres d'enseignement, par l'intermédiaire des inspecteurs d'Académie, la lettre suivante; au nom de tous nos lecteurs et de tous les viticulteurs nous sommes heureux de louer et d'approuver la circulaire courageuse de notre éminent ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts.

J'ai été consulté à diverses reprises pour savoir quelle attitude les maîtres de nos divers enseignements devaient prendre lorsque des organisations officielles ou privées les engageaient à s'associer à la propagande en faveur du vin.

Une première remarque s'impose :

Cette propagande est non seulement organisée, mais encouragée par le Gouvernement. A la suite des débats parlementaires qui ont eu un grand retentissement, des crédits ont été prévus pour défendre, et à l'intérieur de nos frontières et à l'extérieur, les vins de France, qui sont, à la fois, une des sources de richesses les plus admirables de notre terre généreuse, mais aussi une de nos gloires les plus incontestées. Il y aurait donc qulque chose de contradictoire, d'inadmissible, dans le fait que ceux qui ont la charge de l'éducation nationale ou bien s'opposeraient à cette action concertée en vue de l'intérêt général, ou bien resteraient indifférents aux appels qui leur seraient adressés pour y concourir.

Je trouverais, pour ma part, fâcheux que l'on condamnât comme livre de dictées et de lectures, le recueil de morceaux choisis fort intéressants, publié sous ce titre : « Le Vin », alors que le Ministre de l'Instruction Publique lui a accordé son patronage sous la forme d'une souscription.

Il est certes d'autres moyens de vous associer à cette campagne française entre toutes. Je vous laisse le soin de découvrir ceux-ci et d'adopter ceux-là. Je ne crois pas que le rôle des maîtres soit terminé s'ils rappellent aux enfants que les ressources que la France doit à sa viticulture sont incomparables, qu'en 1875 Yves Guyot estimait que la vigne occupait une population de 7 millions

d'habitants, qu'au point de vue social cette culture, en même temps qu'elle attache le plus étroitement au sol le petit et le moyen propriétaires, donne à la main-d'œuvre des salaires supérieurs, etc...

Je n'estime pas davantage qu'il suffit de montrer, à travers toute notre histoire, jusqu'à celle de la dernière guerre, le renom magnifique que nos vins ont valu en France, et de commenter notamment l'anecdote que Stendhal raconte dans les « Mémoires d'un Touriste », celle du Colonel Bisson, se rendant à l'armée du Rhin avec son régiment, faisant halte devant le Clos-Vougeot, commandant à gauche en bataille et faisant rendre à l'illustre Pinot les honneurs militaires.

De même, il est facile d'énumérer les opinions les plus autorisées qui démontrent la valeur biologique et hygiénique du vin, depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours. Pour nous en tenir aux modernes, il suffit de parcourir la liste des membres du Comité Scientifique de l'Hygiène du Vin et d'y relever les noms des professeurs F. Vidal, Jean-Louis Faure, Léon Bernard, Pierre Duval, J.-A. Sicard, F. Lagrange, René Pierret, Jean Lépine, P. Courmont, Vires, E. Etienne, Borrel, A. Rémond, maîtres éminents de nos Facultés de Médecine, dont le Président Pierre Viala, de l'Institut, a réuni les déclarations dans une brochure fort intéressante.

Ils avaient de qui tenir, Pasteur leur avait donné cette leçon : « Le vin peut être à bon droit considéré comme la plus saine, la plus hygiénique des boissons. Aussi, parmi celles qui sont connues, aujourd'hui, c'est celle que l'homme recherche de préférence à toutes les autres, si peu que l'occasion lui ait été offerte de s'y habituer », leçon que M. Henri Chéron, alors Ministre de l'Agriculture, commentait ainsi :

« L'illustre savant qui a tout fait pour la sauvegarde de la vie humaine, aurait-il entrepris de protéger un produit nocif ou même inutile à la santé des individus? » Les expériences du professeur Landouzy l'amenaient à conclure qu'en valeur énergétique une bouteille de vin est presque l'équivalent de 500 grammes de viande de bœuf et à déclarer le 13 juillet 1915, en pleine guerre : « C'est à l'Académie qu'il appartient de porter scientifiquement la question du vin devant l'opinion publique, « comme une des meilleures armes que la France puisse opposer à l'alcoolisme ». Ce faisant, l'Académie, de nouveau, trouvera moyen de servir la défense nationale. »

Or, voilà, à mon sens, le terrain véritable sur lequel devrait être portée la propagande. « Rien ne vaut mieux, pour combattre l'alcoolisme, que d'encourager l'usage modéré du vin, car ceux qui font du vin leur boisson quotidienne échappent à l'invincible besoin de le remplacer par l'alcool ». Ainsi s'exprime le professeur J.-L. Faure, membre de l'Académie de Médecine. « Le vin rouge est l'ennemi de l'alcoolisme », ajoute le professeur A. Rémond. « En Meurthe-et-Moselle, observe le professeur E. Etienne, lorsque la récolte a été bonne et la qualité satisfaisante, la consommation du vin augmente : par contre, celle de l'alcool diminue »; et le professeur Vires, de la Faculté de Montpellier, remarque à son tour : « Souhaitons que le vin qui est un aliment qui a sa place marquée dans la ration alimentaire de l'homme sain et de l'homme malade, devienne la Boisson Nationale, car, le jour où il sera la boisson la

plus généralement répandue dans la France entière, ce jour-là, l'alcoolisme pourra être considéré comme défaillant et pour toujours conjuré ».

Ici les maîtres sont sur un terrain solide. Les Ligues contre l'alcoolisme, qui ont compris cette vérité, font une œuvre utile et salutaire; celles qui l'ont méconnue risquaient de compromettre une tâche très utile. Quand, pour reprendre l'expression de Pasteur, l'occasion est offerte à l'homme de se déshabituer du vin, ou quand il est contraint de s'en déshabituer, le client perdu pour le vin est un client gagné pour l'alcool, ou, ce qui est pis encore, pour la morphine, la cocaïne, l'héroïne, la belladone et autres drogues infâmes, autres breuvages de honte, prétendus verseurs d'oubli. Personne ne démentira les maîtres quand ils proclament : si la consommation du vin diminue, celle de l'alcool augmente; si le vin disparaît, l'alcool le remplace.

La consommation d'alcool, par tête d'habitant, est toujours plus élevée dans les régions et dans les pays non viticoles que dans les régions et dans les pays viticoles. Au Congrès pour l'avancement des Sciences, tenu en 1916, il a été constaté que, dans l'Allemagne du Nord et le Danemark, la consommation d'alcool par habitant était, chaque année, de 8 litres 25 et de 8 litres 15, tandis qu'elle était de 2 litres 10 en Portugal, de 2 litres en Espagne, de 1 litre en Italie ; à cette époque, dans les régions non viticoles du Nord de la France, elle était de 7 litres, alors que, dans l'ensemble des régions viticoles, elle n'atteignait pas 4 litres.

Je ne veux pas, à cette place, passer en revue les statistiques et dresser un palmarès où je rangerais les départements français d'après la consommation d'alcool par tête d'habitant. Pendant la période dont j'ai parlé si dans tel département non viticole le chiffre de cette consommation s'élevait à 11 litres 86 par individu, il s'abaissait à 1 litre dans la Gironde, à 0,69 dans le Lot-et-Garonne, à 0,60 dans le Gers, région célèbre cependant par ses eaux-de-vie excellentes. Voici les faits, qui appartiennent à l'histoire : la fabrication de l'alcool industriel était en France, en 1860, de 873.000 hectolitres; en 1869, de 1.500.000; en 1906, de 3.500.000; c'est de 1870 à 1900, que cette fabrication est devenue plus intense, que l'alcoolisme a exercé ses plus redoutables ravages, et c'est aussi de 1870 à 1900 que le vignoble à souffert et a presque été ruiné. Et je pourrais citer une grande commune de l'Yonne, dont les crus sont réputés à travers le monde : avant cette ruine, on y enregistrait à peine un seul procès-verbal par mois pour ivrognerie; après, on y enregistrait un procès-verbal par jour. Nos départements du Midi, comme les autres, n'ont été désolés par l'alcoolisme que lorsque la crise du phylloxéra s'est déchaînée ; à la place du verre de vin où luisait le soleil, on a vu le verre d'absinthe, la purée louche et blanchâtre. L'absinthe a disparu, mais elle a été remplacée par des produits dont il n'est pas exagéré de prétendre qu'aucun ne vaut, même de loin, le bon jus des treilles de France, la liqueur de nos grappes bénies des dieux. Quel dommage, si notre meilleure arme contre l'alcool venait à se briser dans nos mains! Quel dommage de perdre, dans notre chère France, tout le terrain que le vin avait gagné, surtout depuis la guerre, contre son pernicieux rival ! Non, quoi qu'on ait pu en penser, ce ne sont pas les eaux minérales qui s'installent en maîtresses là où le vin a disparu ; j'oserais dire qu'elles font

avec lui assez bon ménage. Ce ne sont pas davantage les bières, qui, pour excellentes qu'elles soient à tous égards, ne peuvent remplacer en tous points les effets bienfaisants du vin. C'est l'alcool méthylique, ce sont les mixtures dangereuses, ce sont les drogues meurtrières.

Il me semble que tout cela, il est du devoir des éducateurs de l'enseigner aux générations qu'ils veulent préserver contre les périls qui les attendent ; j'ai résolu de vous soumettre ces réflexions après avoir constaté l'incertitude de plusieurs d'entre vous en pareille matière. Contre l'alcoolisme destructeur, vos efforts ne seront jamais assez énergiques : la défense du vin fait partie de cette lutte indispensable. Je connais trop votre esprit clairvoyant et avisé pour ne pas être convaincu que vous serez entièrement de cet avis, j'ai trop de confiance dans votre force de persuasion pour ne pas être assuré que vous le ferez partager à ceux, grands et petits, dont vous êtes les conseillers et les guides.

MARIO ROUSTAN.

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

CINQUANTE ANS APRÈS LE PHYLLOXÉRA EN ANJOU

La reconstitution du vignoble, peu à peu étendue à toutes les régions viticoles, est une œuvre considérable et les générations de jeunes vignerons ont parfois trop oublié ce qu'ils doivent à leurs aînés d'efforts laborieux, d'écoles onéreuses et quelquefois ruineuses dont ils sont aujourd'hui les bénéficiaires, pour refaire un vignoble que le Phylloxéra avait progressivement détruit.

Il y a plus de 50 ans que ce travail fut commencé. Aujourd'hui, « l'arbre peut être jugé à ses fruits » et il semble que le moment soit propice pour « faire le point », pour caractériser, dans chaque pays, l'œuvre accomplie et rendre un témoignage de reconnaissance à ceux qui en ont assuré la direction et la réalisation. Bien plus, alors qu'à nouveau, dans beaucoup de situations, on se préoccupe du rajeunissement de nos vignobles, ou de leur remplacement, nous devons profiter des leçons du passé pour opérer cette seconde reconstitution en toute sécurité.

La reconstitution n'eut pas que d'heureuses conséquences. Tout progrès a sa contre-partie. Nous savons que les vignes greffées sont plus vigoureuses que les vignes franches et c'est un fait général que lorsqu'une plante prend plus de développement, est livrée à une culture plus intensive, elle est davantage exposée aux maladies. Les vignes greffées sont devenues un milieu particulièrement favorable à l'évolution des cryptogames et des insectes. Le problème de la défense du vignoble contre les parasites s'est alors posé d'une façon plus impérieuse qu'autrefois et l'indispensable collaboration qui s'était établie entre les expérimentateurs et les praticiens pour vaincre le Phylloxéra, s'est poursuivie. La culture de la vigne en a profité et aussi l'œnologie. Les progrès réalisés de ce côté seront examinés ici, après que nous aurons rappelé, pour notre région, les diverses phases de la lutte contre le Phylloxéra.

PREMIÈRE PARTIE

La reconstitution du vignoble angevin et les enseignements qu'elle comporte

C'est en 1883 — 20 ans environ après sa première apparition en France — que le Phylloxéra fut constaté pour la première fois en Maine-et-Loire, à *Martigné-Briand*, dans le *Clos des Pépinières*, puis à *Machelles*, région voisine, et à *Gounord*. Peu après, l'insecte était signalé dans le *Saumurois*, à *Dampierre*, *Saint-Cyr-en-Bourg* et *Saumoussay*.

La marche de l'invasion fut plutôt lente que foudroyante au début, et, en 1889, la contamination, en dehors des premiers foyers phylloxériques de la vallée du *Layon*, n'atteignait pas encore profondément le vignoble. *Bouchard*, délégué départemental du service phylloxérique, qui signale ce fait, dans son rapport à la Société Industrielle et Agricole d'Angers, l'attribue « à la nature de la plupart des sols occupés par la vigne et aussi au climat ».

Il note, en 1890, « la quiétude des vignerons » qui « plantent de la vigne à proximité des taches sans se soucier de son avenir ».

Dans les années qui suivent, l'allure du fléau se modifie et, en 1893, le vignoble angevin est réduit de 42.000 à 10.000 hectares. Au moment où cette grande année produisait partout, en abondance, des vins remarquables, l'Anjou était en pleine crise phylloxérique.

Comme dans toutes les régions viticoles, la lutte contre le parasite débuta par l'emploi de moyens très divers. Nous ne ferons que mentionner la méthode culturale préconisée par *de Capol*, en 1884, qui proposait de conduire la vigne en « *Cheintres* » pour donner à ses racines un plus grand développement et par suite une plus grande résistance au Phylloxéra. Nous laisserons également de côté le traitement *Taugourdeau* consistant à répandre à la volée un mélange d'acide arsénieux et de cendres de bois, bien qu'il retint à l'époque l'attention des viticulteurs et des savants.

L'emploi du sulfure de carbone et du sulfo-carbonate de potasse dont *Bouchard* se montra un chaud partisan et qu'il préconisa, en même temps que l'application de copieuses fumures aux engrais chimiques, fut considéré comme le grand remède, mais il ne retarda pas beaucoup l'invasion. Les « traitements administratifs » et les « traitements d'exemple » institués en différents points du département, semblèrent laisser indifférente la masse des vignerons. En 1890, dans 129 communes contaminées, 230 hectares seulement étaient traités en participation, chez 48 propriétaires.

Le greffage sur plants américains apparut alors comme la seule planche de salut et *Bouchard* qui s'était d'abord montré un ennemi irréductible de la reconstitution comprit enfin que c'était là le seul remède pratique à la crise. L'*Anjou* n'avait-il pas d'ailleurs l'exemple d'un certain nombre de régions viticoles que le Phylloxéra avait visitées avant lui ?

Parmi les porte-greffes signalés comme résistants, quels étaient ceux qui conviendraient le mieux à notre cas particulier ? Il fallait, en premier lieu, étudier leur adaptation à nos sols si variés et leur affinité pour nos cépages. La création de champs d'expériences s'imposait.

Le Syndicat antiphylloxérique du canton de *Saint-Georges-sur-Loire* qui,

sous l'habile direction de *Déperrière*, travaillait à favoriser la reconstitution, demanda et finit par obtenir de l'Assemblée départementale, en 1890, qu'une visite du professeur *Viala*, de l'*Ecole de Montpellier*, fût organisée dans le département. M. *Viala*, retour de la mission aux *Etats-Unis* dont il avait été chargé, en 1887, était en mesure de donner sur le choix des porte-greffes d'utiles conseils. La visite qu'il fit dans les différents centres de production fut appréciée des vignerons angevins et la confiance que ceux-ci lui témoignèrent porta d'heureux fruits.

Entre temps, tandis que le délégué du service phylloxérique était chargé par le Conseil général d'instituer sur quatre points du département de Maine-et-Loire des champs d'essais officiels, un certain nombre de vignerons de l'Anjou, considérant les résultats obtenus ailleurs, expérimentaient déjà, chez eux, des porte-greffes américains. MM. *Chouteau, de Beaulieu, Godillon* et *Massignon, de Saint-Lambert, Oger Bascher, de Saint-Aubin, Duvau, de Chacé; Perrault, de Meigné*, furent parmi ces initiateurs. Si quelques-uns d'entre eux avaient quelque peu devancé l'heure de la libre circulation des plants américains dans la région, on ne leur en tint pas rigueur et quelques années plus tard, un *bronze d'art* récompensa leur initiative.

Les espèces américaines pures et les principaux hybrides expérimentés furent : *Riparia, Rupestris, Solonis, Vialla, Jacquez, York-Madeira, Berlandiéri, Cinerea*, les *Riparia* × *Rupestris* de *Millardet* et de *Grasset*, le *Noah*, l'*Othello*, l'*Herbemont*.

En dehors des espèces pures, M. Massignon, à Saint-Lambert-du-Lattay, n'essaya pas moins de 19 hybrides porte-greffes avec 16 greffons.

Pendant que se poursuivaient ces essais et qu'on multipliait les meilleurs porte-greffes dans les pépinières (*Chacé*, le *Prieuré Saint-Georges*, etc.), des cours publics et gratuits de greffage étaient donnés, en divers lieux.

La visite de M. *Viala*, en 1890, puis l'autorisation donnée en 1891 d'introduire des vignes américaines dans le département de Maine-et-Loire, encouragèrent les vignerons à entreprendre la reconstitution de leurs vignobles.

Quelques années plus tard, on pouvait porter un jugement sur la valeur des porte-greffes les meilleurs. Ceux qui ont servi de base à la reconstitution sont :

Le *Riparia Gloire*, dans les sols riches ;

Le *Rupestris du Lot* sur les coteaux pierreux ;

Le *Rupestris Martin*, dans les argiles plus ou moins compactes ;

Le *Riparia* × *Rupestris* 3309, dans beaucoup de terrains secs, et le 3306 dans les terrains frais. Dans les sols calcaires du Saumurois, on eut recours d'abord au *Berlandieri* et à ses hybrides, mais surtout, dans la suite, au 1202 et à l'*Aramon* × *Rupestris Ganzin N°* 1.

Ce sont ces porte-greffes qui subsistent encore aujourd'hui. Dans les premières vignes reconstituées — nous en connaissons qui ont, à l'heure actuelle, 40 ans — on trouve, côte à côte, de nombreux porte-greffes. Des ceps sur *Rupestris Martin* ou sur 3309 voisinent avec d'autres sur *Jacquez*, etc...

A part le 1202 et l'*Aramon* × *Rupestris Ganzin N°* 1 qui ont fléchi sur quelques points du département, tous les porte-greffes que nous venons de citer, en dernier lieu, ont une résistance suffisante au Phylloxéra ; ils s'adaptent bien

à nos terrains et ont généralement une affinité suffisante pour nos cépages.

Dans le choix à faire aujourd'hui, en vue de nouvelles plantations, destinées à remplacer les anciennes, quelques porte-greffes devront, semble-t-il, céder la place à d'autres. On se souviendra que ceux qui, comme le *Rupestris du Lot*, communiquent une grande vigueur à leurs greffons, favorisent indirectement l'évolution de l'*Esca* (Apoplexie) ; ils exposent aussi davantage la vigne à l'action destructive des grands froids, comme nous avons pu le constater pendant l'hiver de 1929. Il est un autre point sur lequel, au début, n'a pas porté l'attention des praticiens et dont il faut aujourd'hui tenir compte : c'est l'influence du sujet sur la maturité du greffon. Nous sommes à la limite septentrionale de la culture de la vigne et notre *Chenin Blanc* est de fin de seconde époque de maturité. En conséquence, à valeur égale par ailleurs, il ne faudra pas hésiter à préférer aux autres les porte-greffes qui rendent la maturité plus hâtive. Il nous semble que, dans les plantations nouvelles, le 3309 devra, dans bien des terrains mais non dans tous, remplacer le *Rupestris du Lot*. De même dans les sols calcaires du Saumurois, le 1202 devra faire place au *Berlandieri* ou à ses *hybrides*.

Le *Riparia Gloire*, dans les sols riches, profonds et frais, s'est montré un merveilleux porte-greffe. Il faudra l'employer toutes les fois que la nature du terrain ne donnera pas une contre-indication.

On peut être surpris de constater actuellement qu'après une si longue période, d'autres moyens que le greffage sur Américains n'aient pas été essayés pour mettre les vignobles à l'abri du Phylloxéra. Nous mettons de côté la submersion et la culture de la vigne dans les sables. La raison en est que le greffage a donné satisfaction aux viticulteurs. Il n'a pas amoindri les qualités de nos grands vins. Son action favorable sur le développement et la fructification de nos *vinifera* est aujourd'hui bien établie ; la pratique l'a sanctionnée et l'on sait que cette action est purement d'ordre cultural ; le Congrès international de Viticulture, tenu à Angers en 1907, l'a bien mis en relief.

Remarquons toutefois que, çà et là, subsistent encore des vignes françaises. Nous connaissons des vignes franches, qui ne sont pas d'âge avancé et que l'on maintient en très bon état par des provignages et des fumures et, de temps en temps, par des applications de sulfure de carbone. La vigne française, elle aussi, ne pourrait-elle pas acquérir à la longue cette résistance que nous connaissons à la vigne américaine et la sélection, faite dans cette voie, ne pourrait-elle pas nous donner un jour le *vinifera résistant* ? C'est un point d'interrogation que l'on se pose tout naturellement à la suite de cette courte étude rétrospective.

SECONDE PARTIE

Des progrès réalisés dans la défense du vignoble contre les maladies depuis la reconstitution

Dans le vignoble reconstitué, d'autres fléaux vinrent bientôt éprouver le viticulteur à peine remis du désastre phylloxérique. La recrudescence de cer-

taines maladies, à peine connues de lui jusqu'alors, le surprit et le trouva, au début, à peu près désarmé. Nous bornerons notre étude à celles d'entre elles qui, depuis 30 ans environ, ont été, dans notre région, les plus dangereuses pour le vignoble, soit, comme le *Mildiou*, la *Cochylis* et l'*Eudémis*, en compromettant les récoltes, soit, comme l'*Esca*, en amenant la disparition plus ou moins lente des ceps. Nous nous efforcerons de dégager de nos observations, pour l'avenir, une méthode rationnelle de traitements.

Mildiou. — Il fut constaté pour la première fois en Anjou en 1886, huit ans après sa première apparition en France. L'action du cuivre contre cette maladie était connue et les vignerons de notre région, bénéficiant des essais faits ailleurs avaient recours, dès 1890, aux bouillies et aux poudres cupriques. Après avoir essayé de fortes, puis de faibles concentrations, ils avaient finalement retenu les doses suivantes de sulfate de cuivre : 1,5, 2 et 3 %, comme suffisantes pour assurer la défense du vignoble.

Il en fut pour ces traitements comme pour bien d'autres. Dans les années de grande invasion et de Mildiou de la grappe, en présence des échecs, on accusa les sels de cuivre d'être inefficaces, alors que leur mode d'emploi et l'époque de leur application étaient seuls en cause.

Il n'y a pas encore 20 ans, on avait coutume, en Anjou, de ne faire le premier sulfatage que vers le 15 juin, pour la raison que le Mildiou apparaissait rarement avant cette date. En 1890, on recommandait de « faire un premier traitement dans la première quinzaine de juin, un second en juillet et un troisième à partir d'août, autant qu'il est nécessaire ».

On était donc fixé, dès cette époque, sur la nature du traitement à appliquer et sur la dose du produit anticryptogamique à employer ; mais le moment des applications, l'emploi coordonné des bouillies et des poudres cupriques, la *méthode de traitement* en un mot, n'était pas définie.

Nous nous sommes efforcés de la dégager des observations qui ont été faites dans le vignoble et en particulier, depuis vingt ans, dans notre vigne d'expériences de *Belle-Beille*.

Ces observations nous ont montré que le *Mildiou* est apparu chaque année, sans exception, et que si les conditions météorologiques — en particulier la température requise pour le développement complet du cryptogame (taches blanches) — ne sont pas toujours réalisées avant la mi-juin, elles peuvent cependant l'être quelquefois (elles l'ont été 6 fois sur 20) et en matière de prophylaxie, il faut les considérer comme pouvant l'être toujours. Ces apparitions hâtives du *Mildiou* sur les feuilles, pour peu que le mois de juin soit humide, s'accompagnent souvent de *Rot Gris* (Mildiou de la grappe), lequel, comme en 1910 et en 1915, peut amener rapidement la destruction d'une grande partie de la récolte, si la grappe n'est pas protégée. Pour bien préserver celle-ci, il faut pouvoir l'atteindre facilement et l'imprégner copieusement de bouillie cuprique, ce qui n'est pratiquement possible que lorsqu'elle n'est pas enfouie sous le feuillage. La période critique pendant laquelle il faut agir va, pour notre région, du 20-25 mai au 10-12 juin. Si l'on traite les grappes à ce moment-là, 90 % et plus d'entre elles peuvent être couvertes de bouillie.

Contre le *Rot Brun*, à une époque où la grappe est cachée sous les feuilles,

nous avons vu que les pulvérisations, sauf exception, étaient insuffisantes et qu'il fallait recourir aux poudrages.

Ces considérations nous ont alors amené à conseiller aux viticulteurs de notre région la méthode de traitements suivante :

1° Au début de la végétation, pour protéger la feuille mais surtout la grappe, nous conseillons 2 traitements à 10 ou 12 jours d'intervalle, le premier étant fait du 20 au 25 mai, suivant l'état végétatif de la vigne. Ces deux traitements, comme l'expérience nous l'a montré depuis quelques années, ont une si grande importance pour l'avenir de la récolte qu'ils méritent bien le nom de « *traitements d'assurance* » que nous leur avons donné. Il ne faut rien négliger pour assurer leur parfaite exécution. La bouillie cuprique *alcaline* sera répandue à dos d'homme, en passant des deux côtés du rang ; on fera, sur les grappes et les feuilles, une pulvérisation copieuse (8 à 10 hectos de bouillie à chaque traitement, suivant les vignes). Dans ces conditions, il est permis d'envisager la possibilité d'abaisser le taux de sulfate de cuivre dans la bouillie sans craindre une diminution de l'efficacité (1). Ces deux sulfatages rapprochés assurent, dans la pratique, une protection presque absolue de la *jeune grappe* à un moment où son évolution est très rapide et où elle est très facilement atteinte par la maladie.

A partir du 10 juin, les feuilles la recouvrent déjà ; on ne peut plus l'atteindre aisément avec le jet du pulvérisateur, mais les deux *traitements d'assurance* l'ont préservée. Désormais, les sulfatages ne viseront qu'à la protection du feuillage et on pourra les exécuter avec l'appareil à grand travail.

2° *Contre le Rot Brun*, qui sévit plus tard (juillet-août), les *traitements d'assurance* font encore sentir leur effet, pendant quelque temps, mais ne sont plus suffisants. La protection de la grappe sera alors obtenue au moyen des *poudres cupriques* et à condition que celles-ci, pour mieux adhérer aux raisins, soient épandues à la rosée, par un temps de brouillard ou après une pluie. On pourra encore faire suivre le pulvérisateur par la soufreuse.

Ces poudrages cupriques, au nombre de 3 à 5, suivant la violence des invasions de Mildiou, constitueront donc, à partir de la floraison, les traitements essentiels *pour la défense de la grappe*. Les pulvérisations, au nombre de 2 à 4, resteront les traitements nécessaires pour la *défense du feuillage*.

Maladie de l'Esca (Apoplexie de la vigne). — En 1909, dans un rapport que l'un de nous a présenté à la *Revue de Viticulture*, nous avions signalé des cas d'*Apoplexie* qui semblaient dus au développement de deux champignons qu'un de nos collègues, M. Hy, avait identifiés avec le *Polyporus versicolor* et le *Stereum hirsutum* ; ce dernier champignon était plus fréquent que le premier sur les souches. On sait que dans son importante étude, M. *Viala* a fait une espèce nouvelle : le *Stereum necator*.

Ces premières recherches de 1909 nous ont montré que toutes les souches mortes d'apoplexie présentaient des nécroses des tissus qui aboutissaient presque toujours aux points où l'écorce présentait des solutions de continuité. Ce

(1) Des expériences faites en 1927 et 1929 — deux années de Mildiou en Anjou — avec une bouillie à 600 gr. de sulfate de cuivre par hectol., nous en ont fourni la preuve.

qui nous laissait à penser que ces altérations devaient avoir, dans la grande majorité des cas, pour point de départ, les grosses plaies de taille ; ces dernières, en effet, sont autant de portes ouvertes à l'envahissement par les parasites.

Nous nous sommes, depuis cette époque, rendu compte que les symptômes de la maladie ne se traduisent pas toujours par la mort *brusque* des souches, de sorte que le mot Apoplexie n'est pas propre à désigner cette maladie. On lui a donné, depuis ce temps, le nom d'*Esca* (Amadou).

Nous avons suivi, dans le vignoble, la progression de cette maladie qui fait périr tout ou partie des ceps au cours de l'année, en proportion d'autant plus grande que l'état de végétation est plus avancé. Nous avons *précisé* les conditions du traitement aux *bouillies arsénicales* dont l'efficacité, presque absolue, avait été déjà mise en évidence contre l'Apoplexie en même temps que contre la Pyrale et qui ressortait également des travaux de M. *Viala*. Nous cherchons maintenant à établir la périodicité des traitements qui avait été fixée jusqu'ici, arbitrairement, à 2 ans (2 ans de traitement, 2 ans de repos) et qui peut être plus étendue.

L. MOREAU et E. VINET,
Ingénieur agronome,

(*A suivre.*)

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble chalonnais (Saône-et-Loire (A. G.). — Concentrés et goût de cuit (L. Mathieu). — Ligue nationale de propagande pour le vin de France. — Situation du marché à fin juillet (H. A.). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons enfin eu un peu de pluie, qui a été générale sur toute notre région, dans la nuit du 8 au 9 courant.

Dans certaines localités, il y a eu de la grêle mêlée à la pluie, ce qui a atténué les dégâts.

Cette pluie, qui a duré plusieurs heures, a été bienfaisante en général, mais certains coteaux ou des tènements à terres fortes qui avaient trop souffert, les cepts ayant déjà perdu la moitié de leurs feuilles, les raisins suspendus et presque secs, ne se referont pas. De plus, le vent du nord, ayant soufflé pendant cinq jours, a eu vite desséché la surface du sol, surtout dans les vignes très fourrées de plaine, où il n'est plus besoin d'autres pluies.

Ainsi que nous le disions dans notre dernière chronique, si la pluie avait tardé à venir quelques jours de plus, la récolte aurait été bien diminuée, et les coteaux qui donnent le meilleur vin n'auraient fourni cette année qu'une très mauvaise qualité, avec des raisins presque secs et mal mûris.

Si, après le vent du nord, nous avons, comme c'est l'habitude, des nuits un peu humides jusqu'à la vendange, les raisins où la sécheresse avait sévi se referont un peu; mais la récolte ne sera pas ce qu'on prévoyait il y a deux mois.

Dans les vignes où il y a des mauvaises herbes, c'était le moment, trois ou quatre jours après la pluie, de gratter la surface du sol pour détruire les herbes et conserver un peu de fraîcheur dans le sol.

Les dernières pluies ont provoqué une poussée de sève ; c'était le moment

propice pour effectuer la greffe mayorquine dont nous avons déjà parlé. Ayant reçu quelques lettres nous demandant des renseignements sur ce mode de greffage, que nous avons décrit l'année dernière, nous acceptons volontiers de renseigner ces lecteurs de la Revue. La greffe à la mayorquine doit se pratiquer du 5 août au 10 septembre, quelques jours après une pluie, si possible. Elle offre deux gros avantages. D'abord, on choisit les greffons sur des ceps sains et fructifères, qu'on voit facilement à cette époque. Les greffons ne sont pris qu'au moment du greffage, ce qui fait que le bois ou le bourgeon ne sont pas détériorés par un long séjour dans l'eau, comme cela arrive pour les greffons des greffes de printemps (greffes en fente, greffes à l'anglaise). Deuxièmement, lorsqu'une greffe à la mayorquine n'a pas pris, puisqu'on a greffé sous le collet on peut greffer en fente au printemps suivant. Ce qui fait qu'on ne perd pas un an, et on a vigne régulière. Avant le greffage, faire un léger labour. Le déchaussage ne s'impose pas, puisqu'on greffe au-dessus du sol. Il est bon pourtant de gratter autour du cep. Il est préférable d'avoir une machine à greffer, pour que l'encoche corresponde bien avec le greffon qu'on introduit et qui a été enlevé du sarment avec la machine. On ligature avec de la ficelle ou du raphia et l'on chausse bien le pied, afin que le point de soudure se trouve bien dans la terre un peu humide. Si la terre est trop sèche, on a moins de chance de réussite.

Dans le cas où l'on serait obligé de greffer pendant une période de sécheresse, il serait bon d'entourer le greffon, après l'avoir ligaturé, avec une poignée de feuilles vertes qu'on recouvre de terre ; mais le greffage avec un peu d'humidité dans le sol est bien préférable.

L'expédition des raisins chasselas dans notre région est terminée. On commence à expédier du raisin noir. Nous avons constaté que les propriétaires et les expéditeurs de profession n'apportent pas suffisamment de soins au choix de la marchandise et à l'emballage. Les colis de fruits et de raisins venant d'Italie sont autrement bien emballés et choisis. Si l'on veut éviter la concurrence des pays étrangers, il faut au moins les égaler quant au choix et à la présentation.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles tenus toutes les semaines, par roulement, dans les grandes villes du Languedoc et Roussillon viticoles, continuent à être très calmes et peu fréquentés. Ainsi que nous le disions la semaine dernière, un tassement s'est produit depuis la fin juillet, et une baisse a suivi.

Les cotations n'ont pas été faites dans certains marchés ; les dernières qui ont été établies sont sur les bases de 15 à 17 francs le degré prix maximum. Les ventes sur souches continuent à bouder ; d'ailleurs, les prix offerts ont bien diminué.

La nouvelle loi du 4 juillet et les décrets d'application continuent à alimenter les conversations des viticulteurs sur tous les marchés. Les critiques ne manquent pas.

Nous maintenons notre manière de voir, qui est celle de tous les viticulteurs réfléchis. La loi du 4 juillet 1931 ne sera d'aucune utilité pour l'amélioration du marché des vins. Elle crée simplement des difficultés aux viticulteurs et au commerce des vins. Elle favorise l'augmentation du nombre des fonctionnaires chargés de tracasser les contribuables, fait rentrer des sommes dans les caisses de l'Etat, sommes qui seront absorbées par les nouveaux fonctionnaires. Tandis qu'on restreint les plantations dans les régions presque exclusivement viticoles à cause du climat, on favorise les régions de la France où la vigne n'était pas cultivée autrefois, en les autorisant à planter, à faire des piquettes et à sucrer.

Ces régions, où le raisin mûrit mal, donnent un vin médiocre et discréditent le vin de France.

Or, nous devrions nous appliquer en France, pays viticole par excellence par sa région méridionale, à faire une qualité de vin irréprochable. Ce serait le meilleur moyen d'intensifier la consommation de cette boisson saine et fortifiante. Les autres régions à terrain fertile, froid et humide, feraient des fourrages, des céréales, des betteraves, des pommes de terre, etc.

Comme pour les raisins de table, il faut que le viticulteur s'applique à faire

un vin supérieur. Pour cela, il n'a qu'à ne pas intensifier la production, à soigner la vaisselle vinaire et à vinifier rationnellement.

Encore l'entrée des vins de Grèce que nous combattons depuis des années, parce qu'ils portent un préjudice énorme à nos vins blancs du Midi bien constitués et alcooliques parce que les chauds rayons de soleil les ont bien mûri.

Le *Journal officiel* du 5 août a publié l'accord entre la France et la Grèce autorisant un contingent de 325.000 hectolitres de vins grecs qui peuvent entrer au tarif réduit et de faveur de 55 francs l'hecto.

Le grand défenseur de la viticulture française, qui veut se rendre intéressant dans tous les pays, criera après, mais il a bien laissé faire le gouvernement.

Nous ne voulons pas entamer une polémique avec ce correspondant narbonnais d'un journal politique de l'Hérault, qui fait toujours preuve de mauvaise foi contre les savants directeurs de la Revue. Il recherche de la copie. Nous avons autre chose à faire de bien plus intéressant. — E. F.

Situation du vignoble chalonnais (Saône-et-Loire). — D'une façon générale la prochaine récolte se présente sous de bonnes apparences. Certaines vignes de viniferas (surtout les cépages blancs, en plaine) ont eu à souffrir de la gelée du 11 mars, où la température est descendue brusquement dans notre région à — 16°5. Mais l'ensemble du vignoble, et les hybrides producteurs directs en particulier, ont actuellement un bel état de végétation.

Il convient néanmoins de signaler quelques cas de Mildiou, dus aux pluies orageuses et intermittentes que nous subissons. A noter également des traces d'Oïdium et quelques dégâts occasionnés par la grêle, mais absolument localisés. Dans tous les cas, la récolte 1931 s'annonce, d'une façon évidente, comme bien supérieure à la précédente. Il nous est signalé de plus qu'elle promet d'être particulièrement belle dans les régions de notre département, considérées comme de grandes productions; tel est le cas de certains cantons du Mâconnais.

En ce qui concerne Mercurey, qui constitue le principal cru de la Côte Chalonnaise, la situation du vignoble est très bonne ; pas de maladies, pas de coulure et belle apparence de la végétation, malgré l'insuffisance d'insolation.

A. G.

Concentrés et goûts de cuit. — L'autorisation de l'emploi en vinification des moûts concentrés à plus de 10 %, par l'art. 15 de la loi du 3 juillet 1931, précisé par le décret du 1er août 1931, fait prévoir la préparation prochaine de ces produits en France et Algérie, préparation d'ailleurs développée à l'étranger depuis plusieurs années; il y aura évidemment, dans les débuts de cette production, des tâtonnements comme dans toute fabrication nouvelle, aussi peut-il être d'actualité d'appeler l'attention des intéressés sur une classe de goûts observés parfois sur les concentrés, dits goûts de cuit, car on attribue leur cause à l'action de la cuisson, c'est-à-dire du chauffage, ou plus exactement des températures élevées qui agissent d'après les degrés atteints et leur durée d'action; je laisse en dehors de ces goûts, ceux dus à l'action du moût sur les métaux des appareils ; les acides naturels du moût et surtout l'anhydride sulfureux des moûts sulfités, en présence de l'air dissolvant les oxydes et attaquant certains métaux.

Goûts de confiture. — Sous le nom de goûts de cuit, on englobe des goûts (odeurs et saveurs) bien différents; il y a d'abord les goûts dûs à des oxydations à chaud par le contact de l'air, oxydations assez peu connues sur des tannoïdes et d'autres substances communes à la plupart des fruits aqueux ; il y a toute une gamme de ces goûts ayant un certain caractère commun et que présentent la plupart des confitures de fruit, et goûts d'autant plus prononcés que l'oxydation a été plus favorisée par un large contact avec l'air et une faible acidité ; ils sont minima par la cuisson en vase clos, ou quand celle-ci a lieu exclusivement en milieu réducteur, par exemple avec addition d'anhydride sulfureux, lequel cependant disparaît d'ailleurs assez vite par le chauffage.

Ces goûts d'oxydation dits de pruneau ou de confiture, sont généralement

atténués par la fermentation alcoolique qui a une action réductrice énergique qui peut même les faire disparaître complètement.

Goûts de foin. — A classer également dans les goûts d'oxydation, certains *goûts de foin* qui se produisent lentement à froid avec les moûts chargés de chlorophylle, goûts qu'on observe aussi dans certaines liqueurs provenant de macération de plantes vertes.

Goûts de caramel. — Un autre groupe de goûts est dû aux décompositions par pertes d'eau de constitution, par dissociation en produits à teinte plus ou moins foncée que provoque l'action des températures élevées sur nombre de corps organiques, sucres, acides organiques libres ou combinés, matières amylacées, pectiques, etc...; ce sont les goûts de caramel qui jouent un rôle si important dans la cuisine, la pâtisserie, etc.; d'ailleurs, s'il y a un goût général (odeur et saveur) de caramel, la composition de ce produit est peu connue (on y trouve des acides volatils, des corps aldéhydiques, du furfurol) et varie avec la nature de la matière première, son acidité et le degré de cuisson; il y a donc divers goûts de caramel, en particulier des intensités de saveur amère spéciale, plus ou moins développées et atténuées par les corps sucrés non décomposés.

Ces produits du caramel persistent au moins en grande partie après fermentation, apportés aux vins par l'addition des concentrés plus ou moins caramélés; ils leur impriment ces goûts persistants, et, de plus, y provoquent diverses réactions chimiques dont certaines se manifestent par des troubles, tandis qu'ils ont une action ralentissante sur la plupart des races de levures.

Goûts de brûlé. — Les goûts de caramel aboutissent aux goûts de brûlé, qui ne sont que des goûts dus à une caramélisation exagérée et dont le terme final est un résidu charbonneux adhérent aux points de chauffe, et un ensemble de produits tels que ceux que l'on récolte dans la distillation en vase clos des matières végétales, les fumées émises par la combustion incomplète du bois, d'où aussi les noms de goût de suie, de fumée, de goudrons, etc...; ils ne se produisent que dans le chauffage à feu nu aux points où la flamme vient lécher la paroi de la chaudière portée alors à haute température décomposant les constituants de moût, lequel adhère aussitôt à la paroi; comme le goût de caramel les goûts de brûlé (odeur et saveur) persistent même après fermentation.

Si ces goûts spéciaux de cuit se rencontrent parfois dans les concentrés, ajoutons qu'il existe à l'heure actuelle, des méthodes de concentration avec des appareils bien conduits qui donnent des produits parfaits.

L. Mathieu,
Agrégé des Sciences physiques et naturelles,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Ligue nationale de propagande pour le Vin de France. — Le Conseil d'administration de la Ligue informe les viticulteurs, les commerçants et tous ceux qu'intéresse la prospérité du vignoble, qu'une affiche en tôle sur la valeur alimentaire du vin est mise à leur disposition dans les bureaux administratifs de la Ligue, 18, rue de l'Etoile, à Nîmes. (Edition de l'O. I. V.).

Cette affiche reproduit avec de légères variantes le tract édité par la « L. N. P. V. F. » et que tout le monde connaît, portant la devise : « Le Vin nourrit, Buvez du vin. » En attendant la diffusion massive de ce nouveau document publicitaire, la Ligue tient à le distribuer gratuitement à tous ceux qui en feront la demande. Elle fait appel, particulièrement à toutes les maisons qui ont bien voulu accepter de répandre ses tracts dans le personnel administratif et ouvrier de leurs entreprises..

La L. N. P. V. F. met gratuitement ses services techniques de conception et de création publicitaires à la disposition des négociants en vins et des producteurs vendeurs directs ou exportateurs, pour tous plans ou projets graphiques de flaconnage, étiquetage habillage et présentation au consommateur. Cette offre ne vaut qu'après présentation du produit au laboratoire de contrôle de la Ligue et agrément de la qualité.

Situation du marché à fin juillet. — Le *Journal Officiel* du 13 août a publié les chiffres relatifs à la situation du marché des vins à fin juillet 1931. Nous les commenterons dans notre prochain numéro.

Les sorties s'élèvent à 3.735.621 hectolitres contre 4.994.267 en juillet 1930. Le total des dix mois est de 39.165.437 hectolitres, contre 47.285.094 soit près de 8 millions d'hectolitres de moins que pour les 10 mois correspondants de 1930. La situation reste favorable, étant donné le grand écart qui existait entre les disponibilités des deux exercices.

La consommation taxée reste élevée (4.624.649 hectolitres), supérieure à ce qu'elle fut en juillet 1930 (4.541.353 hectolitres). Au total, un million de moins d'hectolitres, pour les dix mois, qu'en 1930 (40.699.048 contre 40 millions 686.391).

Le stock commercial a baissé encore de plus de 300.000 hectolitres (12 millions 590.163). — H. A.

Bibliographie

En attendant le statut de la concentration des moûts, par V. Miroir-Malvezin, œnotechnicien.

Cet ouvrage est une étude très complète de la question de la concentration des moûts aux points de vue de l'historique, de la technique de l'opération, de l'utilisation des moûts concentrés, des législations française et étrangères sur cette matière.

En vente chez l'auteur, 39, rue Frantz-Malvezin, à Caudéran. Prix de l'ouvrage :5 fr. franco de port France ou étranger. Compte courant postal, Bordeaux 129.86.

Poules qui pondent, Poules qui paient, méthodes d'aviculture anglo-américaines par Ad.-J. Charon, ingénieur agricole, ancien professeur à l'Institut agricole de Beauvais, secrétaire de la rédaction du *Journal d'Agriculture Pratique* (6e édition). Un volume de 260 pages avec 73 gravures, couverture en couleurs, broché, franco : 15 fr. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Cette sixième édition suffit à prouver le succès sans précédent de cet ouvrage, le plus connu dans les pays de langue française. Des demandes de traduction sont venues d'Italie, d'Espagne, de Pologne et du Brésil en raison de l'autorité qu'il a acquis dans les milieux avicoles étrangers.

C'est qu'en effet il a réuni, pour le grand public, les données essentielles des méthodes anglo-américaines et en fait une synthèse complète. Voici un aperçu des mathières traitées : Comment débuter. — L'industrie de l'œuf en Amérique. — Les femmes en Aviculture. — Le moyen d'avoir plus d'œufs. — Pratique de la sélection. — Tableaux de ponte. — Les effets de la consanguïnité. — La création d'une lignée. — Etude d'une ration type. — Les Mathématiques et l'Alimentation. — La nourriture verte, — Le logement des poules. — Combien de temps faut-il garder ses poules. — La ponte d'hiver. — Incubation naturelle ou artificielle. — Le choix des bonnes pondeuses par les caractères physiques. — Maladies et traitements des poules. — Maladies contagieuses des poules. — Rajeunissement des vieilles pondeuses. — Le sexe des œufs. — Sur demande, envoi gratis et franco du catalogue général de la Librairie.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 250 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3,600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.600 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 525 à 575 fr. Mâconnais, 475 à 525 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 à 800 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1930 : Rouge, de 16 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 15 fr. 50 à 15 fr. 75 le degré. Blancs de blancs, à » fr. » Vins pour la distillerie, 9 fr. le degré.

MIDI. — *Nîmes (17 août 1931)*. — *Cote officielle :* Vins rouges, de 15 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Costières, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 100°, de 1.000 à 1.030 fr. ; trois-six de marc 86°, de 975 à » fr. ; eau-de-vie de marc 100°, de 950 à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (18 août). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins logés, de 15 fr. » à 18 fr. » le degré. Rosé, de 17 fr. 50 à 18 fr. Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 86°, ». Marc 52°, » à » fr. Esprit de marc à 86°, à » fr.

Béziers (15 août). — Vins rouges 1930, de » fr. » à » fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Jour de fête. Pas de cote.

Minervois (16 août). — Marché d'Olonzac. Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Perpignan (15 août). — Vins, de » à » fr. le degré. Jour de fête. Pas de cote.

Carcassonne (15 août). — Récolte 1930, de » fr. » à » fr. » le degré.

Narbonne (13 août). — Vins rouges, de » fr. à » fr. le degré. Marché ferme.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 1.800 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 176 fr. » à 178 fr. »; orges, 80 fr à 87 fr.; escourgeons, 72 fr. à 78 fr.; maïs, 74 fr. » à 78 fr. »; riz, » fr.; seigle, 73 fr. à 81 fr.; sarrasin, 110 fr. à 115 fr.; avoines, 88 fr. » à 105 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 86 fr. 16 à » fr. ». Buenos-Ayres, 46 fr. 80 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 46 fr. à 54 fr. — Recoupettes, de 40 à 50 fr.; remoulages, de 85 à 110 fr.

Pommes de terre. — Région parisienne 50 à 130 fr.; d'Espagne, de 160 à 170 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 130 fr. à 165 fr.; paille d'avoine, de 130 fr. à 165 fr.; paille de seigle, 130 fr. à 165 fr.; luzerne, 225 fr. à 255 fr.; foin, 210 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 105 à 110 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 240 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 233 fr. 50 à 235 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. 50 à 22 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 17 fr. ». — Moutons, 6 fr. » à 42 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 10 fr. 80. — Longe, de 12 fr. » à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse (1) 46 %, 91 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 87 fr. » à 90 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 103 fr. » à 105 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 15 % d'azote, 79 à 82 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Abricots du Midi, 450 fr. — Amandes vertes, 350 fr. — Bananes Canaries, 350 fr. — Citrons, 450 fr. — Figues fraîches, 400 fr. — Framboises, 320 fr. — Oranges Espagne, 200 fr. — Pêches, 400 fr. — Pommes Australie, 400 fr. — Poires communes, 220 fr. — Reine-Claude, 550 fr. — Tomates du Midi, 80 fr. — Raisin blanc du Midi, 210 fr.; noir, 250 fr. — Raisin de serre blanc, le kilo, 40 fr. -- Ananas, 1 500 fr. le cent. — Melon Nantes, 3 fr. la pièce; Paris, 10 fr,

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE